

# SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

## PERFIL PROFESIONAL – OCUPACIONES MÁS RELEVANTES

- x Camarero de bar-cafetería o restaurante.
- x Jefe de rango.
- x Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- x Barman.
- x Ayudante de sumiller.
- x Auxiliar de servicios en medios de transporte.

## DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS CURSOS

Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro Educativo		Centro de Trabajo
		Curso 1º horas/semanales	Curso 2º	
			1º y 2º trimestres horas/semanales	3º trimestre horas
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.	264	8		
0151. Operaciones básicas en restaurante.	330	10		
0152. Servicios en bar-cafetería.	147		7	
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	252		12	
0154. El vino y su servicio.	63		3	
0045. Ofertas gastronómicas.	105		5	
0155. Técnicas de comunicación en restauración.	99	3		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	66	2		
0156. Inglés.	132	4		
0157. Formación y orientación laboral.	99	3		
0158. Empresa e Iniciativa emprendedora.	63		3	
0159. Formación en centros de trabajo.	380			380
<b>TOTAL</b>	<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>380</b>

Para más información puedes consultar el Bocyl: [Servicios en restauración](#)